

Mühle + Mischfutter

Die Fachzeitschrift für Getreideverarbeitung und Tiernahrungs-Produktion
Verfahrenstechnik im Schüttgut-, Lebensmittel- und Non-Food-Bereich

„flour art museum“

Die Mehlsackgalerie in Wittenburg lebt und wächst

Weltweit einzigartiges Mehlsackmuseum hat erfolgreiches erstes Jahr hinter sich – Ausbau durch Kompetenzzentrum Weizen geplant

Etwa ein Jahr nach der Eröffnung kann das „flour art museum“ in Wittenburg auf einen erfolgreichen Start zurückblicken. Die Besucher sind begeistert von der außergewöhnlichen Ausstellung und der originellen Umsetzung. Menschen aus der ganzen Welt haben inzwischen über das Museum gelesen und neue Mehlsäcke geschickt.



Das „flour art museum“ am Amtsberg in Wittenburg

Volkmar Wywiol, Gründer des „flour art museum“ und Inhaber der Mühlenchemie GmbH & Co. KG, erhielt zu Anfang nicht ausschließlich Zuspruch für seine Idee. Doch der Erfolg gab ihm Recht. Am 10. Juni 2008 öffnete das erste Mehlsackmuseum der Welt im mecklenburgischen Wittenburg seine Pforten. Die Besucher waren fasziniert von der außergewöhnlichen Ausstellung und der Andrang war groß. Jeden ersten Sonntag im Monat ist das Museum für die Öffentlichkeit zugänglich. Als Attraktion im Urlaubsland Mecklenburg-Vorpommern besuchen auch Touristen die Ausstellung. Darüber hinaus werden viele Exklusivtermine mit Müllern und anderen Kunden der Stern-Wywiol-Gruppe vereinbart. „Sind unsere Kunden und Partner in

Deutschland – z. B. im Rahmen von Schulungen in unserem Technologiezentrum in Ahrensburg – gilt unser „flour art museum“ mittlerweile als äußerst beliebter und unverzichtbarer Programmpunkt“, erläutert Volkmar Wywiol. Mehr als 100 Kunden aus der ganzen Welt hätten inzwischen die Ausstellung besucht.

Besonders die Müller sind vom „flour art museum“ fasziniert, denn es sind ihre Verpackungs-Produkte, die ausgestellt werden, und die Emotionen sind groß, wenn sie vor ihren eigenen Mehlsäcken stehen. Das Museum wächst weiter. Waren es zur Eröffnung noch 1600 Mehlsäcke aus 110 Ländern, so ist die Sammlung auf 1925 Stück aus 115 Ländern gestiegen. Neu hinzugekommen sind die Länder Mosambik, Österreich, England, Korea, Kap Verde und Rumänien. Müller aus der ganzen Welt haben über das „flour art museum“ gelesen und schicken Mehlsäcke mit ihrer persönlichen Geschichte, um ebenfalls im Museum vertreten zu sein.

Volkmar Wywiol will seine Idee nun weiter ausbauen. Im Obergeschoss soll ein Weizen-Kompetenzzentrum entstehen und das Getreide als Lebensmittel sowie seine Bedeutung als wichtiges Nahrungsmittel vorgestellt werden. Was ist überhaupt Getreide? Was steckt im Korn? Gen-Getreide – ja oder nein? Und welchen Einfluss hat dies auf das Endprodukt? Diese und weitere Fragen zur künftigen, globalen Ernährung und zum Umgang mit Ressourcen sollen in der Ausstellung „KornWelten“ beantwortet werden. In einem Rundgang durch die sieben Räume sollen Filme, Fotografien, Originallexponate, Modelle und Medienstationen Anregungen und Informationen über die Eigenschaften von Getreide, seine Anbaugeschichte und die daraus hergestellten Produkte liefern. „Im Forum für Ernährungsfragen wollen wir die größten ernährungstechnischen Herausforderungen vorstellen und verdeutlichen, dass in einer globalisierten Welt alle mit allen verbunden sind“, erläutert Volkmar Wywiol. Mehr zum Museum: www.flour-art-museum.de. I.D.



Blick in die Sackothek